



SICUREZZA

H.A.C.C.P.

Corso di aggiornamento per Responsabili di attività alimentari

A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è rivolto a tutti i Responsabili che gestiscono attività alimentari, che abbiano già effettuato un corso di prima formazione, in conformità alle normative regionali in cui ha sede l'attività.

Anche il periodo di aggiornamento varia in base alle normative regionali. Può essere infatti triennale, quadriennale o quinquennale.

OBIETTIVI

Rimanere aggiornati sulle procedure dei metodi di autocontrollo e degli obblighi di responsabilità dell'industria alimentare, sull'individuazione e il controllo dei rischi specifici e delle buone prassi.

CONTENUTI

- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP e Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare
- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Conservazione degli alimenti
- Approvvigionamento delle materie prime e Igiene personale
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo e Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive
- Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP

TEST INTERMEDI

All'interno del percorso ci sono dei momenti di verifica dell'apprendimento che consentono all'utente di interagire con l'animazione verificando l'apprendimento dei concetti presentati. I test si considerano superati una volta raggiunto l'80% delle risposte esatte.

SUPERAMENTO

Il corso viene considerato completato una volta visionati tutti i contenuti e superati tutti i test di verifica con un punteggio minimo dell'80%.

CERTIFICAZIONE

La procedura di accreditamento è dettata dalle normative regionali.

I VANTAGGI DELL'E-LEARNING

- Risparmio in termini di tempo e costi
- Piattaforma AICC/SCORM 1.2 conforme agli standard internazionali, utilizzabile in modalità strutturata o semi-strutturata
- Accessibilità ovunque e in ogni momento
- Possibilità di rivedere le lezioni anche dopo aver terminato il corso



DURATA

8 ore

TIPOLOGIA DI EROGAZIONE

courseware multimediale



FRUIZIONE

6 mesi



CODICE CORSO

4AHCP08



REQUISITI

CPU Pentium II 400 MHz

Ram 32 Mbytes

Scheda video SVGA 800x600

Scheda audio 16 bit

Amplificazione audio

Web browser Mozilla Firefox o Google Chrome ultime versioni

Plug-in Flash Player e Java